

# PIETRO ZARDINI

## 17 Valpolicella Ripasso doc classico

---

Vigneto san Micheletto di Damiano Tommasi

**Zona di produzione:** Valpolicella Classica, tenute **Damiano Tommasi**

**Suolo:** terreni in prevalenza argillori e su detriti, e basalti

**Produzione in vigna:** ca. 120 q.li per ettaro a seconda dell'annata

**Uvaggio:** Corvina 70% - Rondinella 25% - Molinara 5%

**Alcool:** 14 % vol.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Bouquet:** vinoso, ricco con sentori di amarene e frutta cotta

**Sapore:** pieno, vellutato e ampio

**Raccolta:** grappoli scelti da vigneti san Micheletto raccolti in vendemmia tardiva

**Metodi di produzione:** vinificazione tradizionale sulle bucce con macerazione in vasca per 10-20 giorni con successivo "ripasso" di 30gg sulle vinacce dell'Amarone secondo la

**Affinamento:** in botte di rovere e barriques per 24 mesi e

successivamente in acciaio

**Consumo:** vino da bere nell'arco dei 6/8 anni alla

temperatura di 18/20 °C

**Abbinamento gastronomico:** consigliato con carni rosse ai

ferri, paste con sughi, arrostiti e formaggi fermentati



**Pietro Zardini**

Via Cadeniso, 37029 San Pietro in Cariano -VR- Italy